

BOSBAKKERS

OMGEVING

Buiten, vuurbestendig plekje (op stenen, droge aarde)



MATERIAAL

Kampvuur, korte, schone stokjes, 2 kommen, een grote emmer zand

Ingrediënten brooddeeg: 2 kopjes zelfrijzende bloem, 2 theelepels bakpoeder, 1/8 kopje suiker, 1 theelepel zout, 2 theelepels kaneelpoeder, 1/4 kopje olijfolie en 2/3 kopje water.

Ingrediënten voor twisterdeeg : 2 kopjes zelfrijzende bloem, 1/4 kopje suiker en 2/3 kopje melk.

SPEELIMPULSEN

Maak samen met een volwassene het kampvuur aan.

Meng de droge ingrediënten voor het brooddeeg in de kom. Meng in een andere kom de olie en het water. Schenk de vloeibare ingrediënten bij de droge ingrediënten. Meng en kneed tot je een zacht deeg krijgt.

Rol ongeveer twaalf bolletjes van het deeg. Maak lange slierten van het deeg en wikkel ze om de schone stokken.

Zet de stokken met het deeg naar boven gericht zo recht mogelijk in een grote emmer met zand. Houd de broodstokjes vijf á tien minuten in het vuur tot het deeg gaar en gebakken is.

Trek stukjes brood van het stokje. Eet smakelijk

